

# SELECTIONS PARCELLAIRES

## Grand Marrenon

AOC Luberon



### *Sols :*

Petites parcelles sélectionnées parmi nos meilleurs terroirs, situées sur les pentes caillouteuses argilo calcaires du Luberon, donnant naturellement de faibles rendements, 30 hl/ha.

### *Cépages :*

Grenache blanc, Vermentino, Roussanne

### *Vendanges & vinification :*

Vendanges la première semaine d'Octobre. Récolte simultanée de tous les cépages, assemblage des raisins au pressurage. 40% de l'assemblage est fermenté en barriques (30% fûts neufs) et élevé pendant 6 mois, 60% sont fermenté en cuve entre 12° et 14°C. Elevage sur lies fines pendant 6 mois puis assemblage.

### *Dégustation :*

La robe est jaune pâle avec des reflets argentés. La palette exprime un registre floral et fruité sur des nuances de fleurs blanches (aubépine, acacia) complétées par des notes de pêches jaunes bien mûres. La perception du boisé est légère et bien intégrée. La bouche se développe sur une texture équilibrée qui développe des notes de bois fondu et de miel. L'ensemble est fringant sur un bon gras relayé par un support acide de bel éclat. La finale révèle des notes grillées, vanillées.

### *Conseil du sommelier :*

Servir à 12°C. Accompagnera à merveille une omelette aux truffes noires ou des langoustes à l'armoricaine. Vin de garde, à boire dans les 5 ans.



